

BABA GANOUSH

INGREDIENTES

4 beringelas grandes, lisas e firmes

80 ml de azeite extra virgem

40g tahine

1 limão espremido e coado

1 dente picado de alho

Água gelada e sal

MODO DE PREPARO

Queime as beringelas nas bocas do fogão até ficarem moles e enrugados

Misture em outra vasilha o tahine, o limão, o alho, mexa e vá pondo água fria até o molho ficar ralo

Junte o molho e a beringela e tempere com sal, pimenta, e azeite e sirva acompanhado de pão pita

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4634-baba-ganoush.html>